



Since 2013 in a row 1 * Guide Michelin

Apero

Kalb / Purple Curry | Sepia / Miso
Gänseleber / Preiselbeere | Calamaretti / Färöer Lachs

Mise en Bouche du chef

Bouillabaisse
Pulpo | Wurzelgemüse
Safran | Schwarzes Öl

Menü

Butternut Pumpkin & Yellow Fin Tuna
Sesam | Ingwer | Jakitori | Wilde Garnele

Bio Hühnerrei & Creme Spinat
Parmesan | Bamberger Hörnle | Belper Knolle
Optional Osietra Baerii Kaviar N 25
10g plus 28€



Shot

Gin | Reichenauer Ingwer | Limette

Beef³

„grain fed“ & Short Rib
Wirsing | Karotte | Kräuterseitlinge

Pre`

Kalamansi | Skyr | Pistazie

Bodensee Boskoop Apfel
Salzcaramel | Amaranth | Vanille

Petit Fours Pralinè

Menu Signature € 195
mit Weinreise & Champagner € 295